

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 12.05	Tost 60g z żółtym serem 10g, szynką 10g i pieczarkami Pomidorki koktajlowe 30g Kawa zbożowa na mleku 150ml	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml Puree ziemniaczane 100g Kotlet schabowy 60g Mizeria 80g Melon – 1 kawałek Kompot wieloowocowy 150 ml	Wafelek ryżowy Mus z jabłek, marchwi i moreli 100g Lemoniada z cytryn, limonki z miodem i świeżą miętą 150ml
Wtorek 13.05	Chleb wiejski 60g z masłem 8g sałata 10g, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g Kakao na mleku 150 ml	Zupa pieczarkowa z kaszą jaglaną 250 ml Bigos 220g Kajzerka – 1/2 szt. Kompot z wiśni 150 ml	Jabłka i śliwki pod kruszonką z bitą śmietaną – własny wypiek Bawarka 150 ml
Środa 14.05	Owsianka na mleku 250 ml Chleb pszenno - żytni 30g z masłem 4g, sałata 10g, kabanosy 20g, ogórek kiszony 30g Herbata rumiankowa 150 ml	Marokańska zupa pomidorowa z ciecierzą i kaszą kuskus 250ml Makaron z pesto bazylowym, beszamelem, pomidorami suszonymi i mozzarellą mini 220g Jabłko Kompot z truskawek 150 ml	Baton „crunchy” Winogrona czarne 50g Herbata z cytryną 150ml
Czwartek 15.05	Chleb wieloziarnisty 60g z masłem 4g, pasta z tuńczyka z papryką i kiszonym ogórkiem 50g Herbata malinowa 150 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 250ml Kasza gryczana 100g Klopsy w sosie koperkowym 60g/30ml Surówka z marchewki i jabłka 80g Kompot z mango i ananasa 150 ml	Racuchy z jabłkami własnego wypieku Śliwki, morele suszone 5g Maślanka 150ml
Piątek 16.05	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Chleb razowy 60g z masłem 8g, jajecznica ze szczypiorkiem Wiórki marchewkowe 30g Herbata rooibos 150 ml	Zupa jarzynowa z kaszą manną 250ml Łosoś pieczony 80g Puree ziemniaczane 100g Kolorowe warzywa w stylu rustykalnym na ciepło 80g Kompot malinowo - jagodowy 150ml	Panna cotta z musem mango 150ml Chrupki kukurydżiane – 2 pałki Sok tłoczony „Królewski” 150ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny.